

RISOTTO AI CEREALI PUSTERESI *con coniglio e ortaggi*

Preparazione

1. Mettere a bagno l'orzo e il farro separatamente, lasciandoli in ammollo per un'intera notte. Farli cuocere al dente, sempre separatamente, in acqua non salata. Scolare.
2. Soffriggere la cipolla nell'olio, aggiungere il riso e farlo tostare fino a che non diventa trasparente. Sfumare col vino bianco e versare il brodo vegetale gradualmente, a mestolate. Cuocere per 16-18 minuti fino ad ottenere una consistenza cremosa.
3. Nel frattempo tagliare le verdure in forme diverse. Aggiungere l'orzo e il farro al risotto durante gli ultimi 5 minuti di cottura.
4. Condire il risotto con sale, pepe, burro e Parmigiano. La consistenza deve essere molto cremosa.
5. Condire i filetti di coniglio con sale e pepe e cuocere da ambedue i lati in olio bollente.

SUGGERIMENTO DI PRESENTAZIONE

Impiattare il risotto, adagiarvi accanto due fette di coniglio e guarnire con verdure tenere ed erbe aromatiche fresche.

